

DryStout #6

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **48**
- SRM **28.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale Malt | 2 kg (71.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.49 kg (17.6%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Viking Roasted Barley | 0.2 kg (7.2%) | 70 % | 1489 |
| Ziarno | Chocolate Wheat Malt | 0.1 kg (3.6%) | 71 % | 1066 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings (EKG) | 10 g | 15 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Magnat | 10 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss Kveik | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia | 7.74 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól | 3.63 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Siarczan Magnezu (MgSO4) | 1.72 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Phosphoric Acid 85% | 1.59 g | Zacieranie | 60 min |